

CRÉMANT DE BOURGOGNE

Rosé Brut

Cépages & terroirs

Le Crémant de Bourgogne Rosé Vitteaut-Alberti est un assemblage de raisins **provenant de la Côte Chalonnaise, de la Côte de Beaune et du Beaujolais** :

♥ Pinot Noir ♥ Gamay

Exposition sud-est. Sol argilo-calcaire.

Élevage & vinification

Ce Crémant de Bourgogne développe tous ses arômes et acquiert sa typicité grâce à **un élevage en bouteille entre 18 et 24 mois**.

La Maison Vitteaut Alberti vinifie le Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs selon **la méthode traditionnelle** :

♥ Vendanges manuelles

♥ Fermentation malolactique entièrement réalisée

Dégustation

Belle robe pour ce Crémant de Bourgogne **pétale de rose intense aux fines bulles**.

Nez expressif aux **notes de fruits rouges**.

La bouche **riche et charnue** (arômes de groseilles et framboises) garde beaucoup de finesse.

Ce Crémant de Bourgogne Rosé est à la fois **intense et raffiné**.

Accords mets Crémant

Très expressif à **l'apéritif**, il met en valeur **les desserts au chocolat ou aux fruits rouges**.

